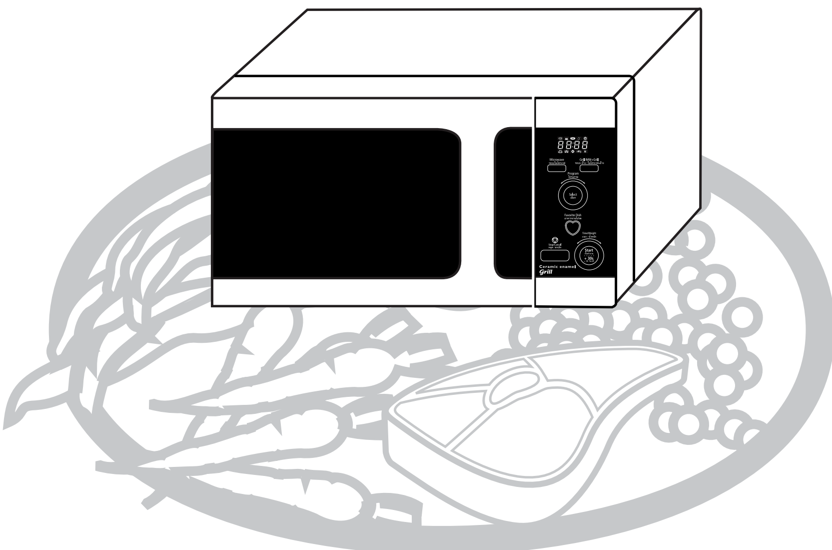
SAMSUNG

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการปรุงอาหาร

GE87Q



หมายเลข: DE68-03052C

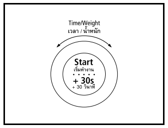
คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

TH

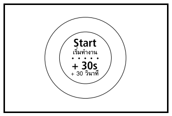
หากคุณต้องการปรุงอาหาร



1. วางอาหารในเตา
เลือกระดับพลังงาน โดยกดปุ่ม **Microwave** (ระบบไมโครเวฟ) อย่างน้อยหนึ่งครั้ง

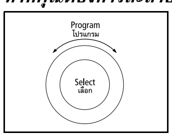


2 เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ

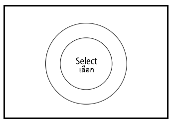


3 กดปุ่ม **Start** (เริ่มทำงาน)
ผลลัพธ์: การปรุงจะเริ่มต้น เตาอบจะส่งสัญญาณสี่ครั้งเมื่อปรุงอาหารเสร็จ

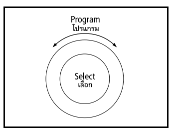
หากคุณต้องการละลายอาหารแช่แข็ง



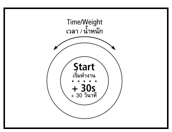
1. วางอาหารที่แช่แข็งในเตาอบ
บิดปุ่มหมุนไปยังสัญลักษณ์การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (⁂) ในจอแสดงผล



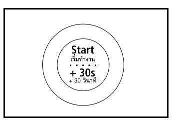
2 เลือกการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ โดยกดปุ่มเลือก



3 เลือกประเภทของการละลายน้ำแข็ง โดยบิดปุ่มหมุน

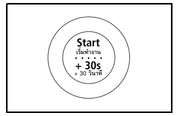


4 เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ



5 กดปุ่ม **+30s**

หากคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

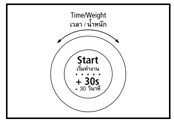


ขณะที่อาหารยังอยู่ในเตา
กดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งต่อเวลาที่คุณต้องการเพิ่ม 30 วินาที

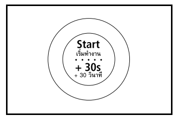
หากคุณต้องการย่างอาหาร



1. กดปุ่ม **Grill/MW+Grill** (ระบบย่าง/ไมโครเวฟ+ย่าง) หนึ่งครั้ง

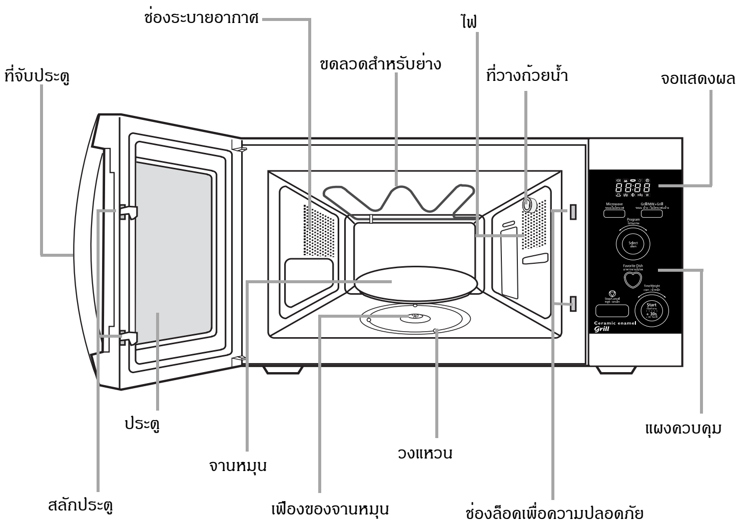


2 เลือกเวลาในการปรุงอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**

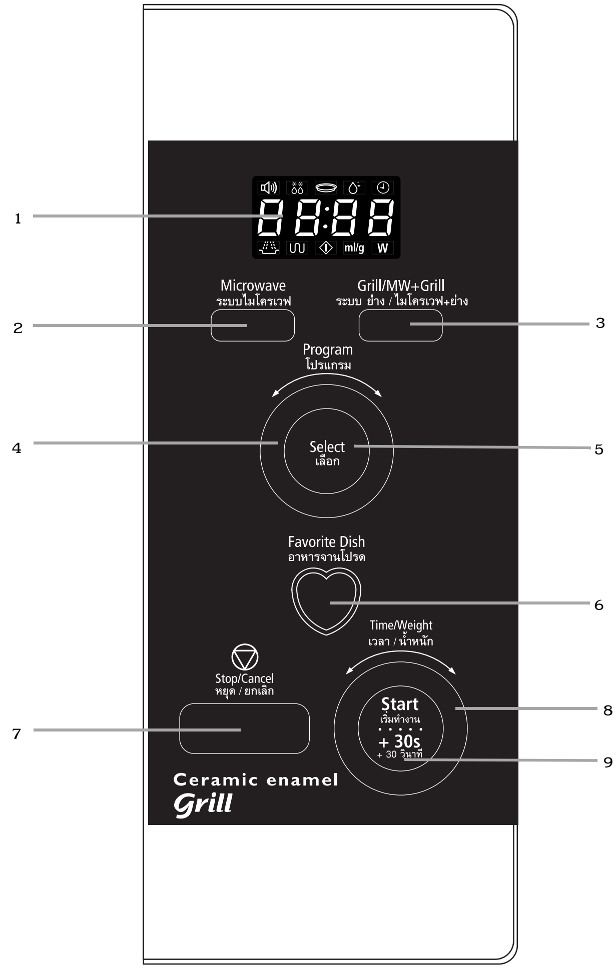


3 กดปุ่ม **Start** (เริ่มทำงาน)

เตาอบ



แผงควบคุม

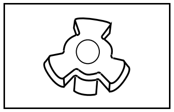


1. จอแสดงผล
2. ปุ่มเลือกไมโครเวฟ/ระดับความร้อน
3. ปุ่มเลือก GRILL/MW+GRILL (ระบบย่าง/ไมโครเวฟ+ย่าง)
4. ปุ่มหมุนเลือกโปรแกรม (อาหาร)
5. ปุ่มเลือกโปรแกรม (อาหาร)
6. ปุ่มอาหารจานโปรด (ปรุงอาหารแบบกำหนดเอง)
7. ปุ่มหยุด/ยกเลิก
8. ปุ่มหมุนเลือกเวลา/น้ำหนัก (เวลาปรุง น้ำหนัก และปริมาณอาหาร)
9. ปุ่มเริ่มทำงาน

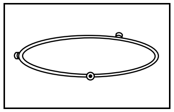
อุปกรณ์เสริม

TH

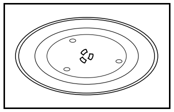
คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



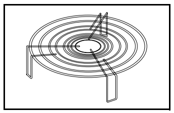
1. **เฟือง** ซึ่งวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ
<u>วัตถุประสงค์:</u> เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



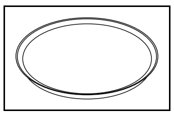
2 **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ
<u>วัตถุประสงค์:</u> วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



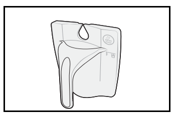
3 **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง
<u>วัตถุประสงค์:</u> จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



4 **ตะแกรงโลหะ** สำหรับวางบนจานหมุน
<u>วัตถุประสงค์:</u> คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการอบอาหารแบบย่าง และการอบแบบผสม



5 **จานอบเกรียม** โปรดดูที่ หน้า 11 ถึง 13
<u>วัตถุประสงค์:</u> จานอบเกรียมเมื่อใช้คุณสมบัติอบเกรียมอัตโนมัติหรืออบเกรียมด้วยตนเอง



6 **ถ้วยน้ำ** โปรดดูที่ หน้า 9
<u>วัตถุประสงค์:</u> ใช้ในการทำความสะอาด

☛ **ห้าม**ใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอบคุณที่เลือกซื้อเตาไมโครเวฟ SAMSUNG คู่มือผู้ใช้นี้มีข้อมูลเกี่ยวกับการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟนี้:

- ***ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย***
- ***อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม***
- ***เคล็ดลับในการอบอาหาร***

ที่ด้านในของปก คุณจะพบกับคู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะอธิบายการทำงานพื้นฐานสี่ประเภท ได้แก่

- ***การปรุงอาหาร***
- ***การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ***
- ***การย่าง***
- ***การเพิ่มเวลาปรุงอาหาร***

ด้านหน้าของคู่มือฉบับนี้จะมีภาพของเตาอบ พร้อมทั้งแผงควบคุม ซึ่งจะช่วยให้คุณหาตำแหน่งของปุ่มต่าง ๆ ได้อย่างง่ายดาย
ขั้นตอนที่อธิบายทีละขั้นตอน จะประกอบด้วยสัญลักษณ์สี่แบบ



ข้อมูลสำคัญ	**บันทึก**	**ข้อควรระวัง**	**หมุน**

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ มิฉะนั้นอาจเกิดอันตรายจากการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใด ๆ

(b) ห้ามวางวัตถุระหว่างประตูของเตาไมโครเวฟกับแผงด้านหน้า หรือให้มีเศษอาหารหรือน้ำยาทำความสะอาดหลงเหลือ สะสมอยู่ที่ซีลประตู รักษาความสะอาดของประตูและซีลประตูโดยเช็ดให้สะอาดหลังจากใช้งาน โดยใช้ผ้าหมาดและตามด้วยผ้าแห้ง

(c) ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากมีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างซ่อมไมโครเวฟที่มีความชำนาญ และผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต สิ่งสำคัญคือประตูไมโครเวฟต้องปิดได้อย่างถูกต้องและไม่เกิดความเสียหายกับสิ่งต่อไปนี้

(1) ประตู ซีลขอบประตู และผิวหน้าของซีล

(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)

(3) สายไฟ

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

TH

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย
โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต
ก่อนที่จะอบอาหารหรือของเหลวในเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบข้อควรระวังต่อไปนี้

1. **ห้าม** ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในเตาไมโครเวฟ:
   - ภาชนะโลหะ
   - ภาชนะที่มีขอบเงินหรือทอง
   - เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

   สาเหตุ: อาจเกิดประกายไฟและอาจทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

2 **ห้าม** ใช้ความร้อนกับ:
   - ขวด โถ หรือภาชนะที่ปิดสนิทหรือใช้สุญญากาศ
     เช่น) ขวดอาหารสำหรับทารก
   - อาหารที่มีการผนึกไม่ให้อากาศเข้า
     เช่น) ไข่ ถั่วชนิดต่าง ๆ ที่ไม่ได้กะเทาะเปลือก มะเขือเทศ

   สาเหตุ: แรงดันที่เพิ่มขึ้นจะทำให้อาหารเหล่านี้ระเบิดแตกออก

   เคล็ดลับ: เปิดฝาหรือเจาะผิว ถุง ฯลฯ ก่อน

3 **ห้าม** ใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา

   สาเหตุ: ผนังของเตาอาจเสียหาย

   เคล็ดลับ: วางแก้วใส่น้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา
   น้ำจะดูดซึมไมโครเวฟ ถ้าคุณใช้เตาไมโครเวฟขณะที่ไม่มีอาหารโดยไม่ตั้งใจ

4 **ห้าม** ปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ

   สาเหตุ: ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ เนื่องจากมีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา

5 **ทุกครั้ง** จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา

   สาเหตุ: ภาชนะบางประเภทจะดูดซึมไมโครเวฟ และความร้อนจะถ่ายเทจากอาหารไปยังภาชนะเสมอ
   ดังนั้นภาชนะจะมีความร้อน

6 **ห้าม** สัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบ

   สาเหตุ: ผนังของเตาอบอาจร้อนจนลวกได้ หลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จแล้ว
   แม้ว่าจะไม่มีลักษณะให้เห็นว่ามีความร้อนสูงก็ตาม อย่าให้สารไวไฟสัมผัสกับด้านในของเตาไมโครเวฟ
   โปรดรอให้เตาเย็นลงก่อน

7 ในการลดความเสี่ยงของไฟในช่องของเตาอบ:
   - โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ
   - นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน
   - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟทำให้หนังสือพิมพ์แห้ง หากพบควันไฟ อย่าเปิดประตูไมโครเวฟ
     ให้ปิดเครื่องและดึงสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟทันที

8 ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก
   - โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีทุกครั้ง หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ
   - คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น
   - ใช้ความระมัดระวังเมื่อหยิบจับภาชนะหลังจากอุ่นอาหาร เพราะอาจร้อนลวกมือได้หากภาชนะร้อนเกินไป
   - อาจเกิดอันตรายจากการเดือดกระเด็นในภายหลัง
   - ในการป้องกันการเดือดในภายหลังและการลวก คุณควรใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม
     และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

   สาเหตุ: ระหว่างการอุ่นของเหลว จะมีการเดือดที่ล่าช้า ซึ่งหมายความว่าการเดือดและกระเด็นอาจเกิดขึ้น
   ภายหลังจากที่นำภาชนะออกจากเตาอบแล้ว

   - ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:
     * จุ่มบริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
     * พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
     * โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
   - ห้าม ใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกัน
     ของเหลวเดือดจนเกินไป
   - ทุกครั้งจะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อนทารก
   - ห้ามอุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง

9 โปรดระมัดระวังอย่าให้สายไฟชำรุดหรือเสียหาย
   - ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และอย่าให้สายไฟถูกความร้อน
   - ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

10 ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ

   สาเหตุ: ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

11 รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ

   สาเหตุ: เศษอาหารหรือน้ำมันที่กระเด็นไปที่ผนังหรือพื้นของเตาอบอาจทำให้สีของเตาอบเสียหาย
   และลดประสิทธิภาพของเตาอบ

12 คุณอาจได้ยินเสียง "คลิก" ระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อมีการละลายน้ำแข็ง)

   สาเหตุ: เสียงนี้เป็นการทำงานปกติ เมื่อมีการเปลี่ยนกำลังไฟฟ้า

13 เมื่อมีการใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารภายใน เครื่องจะตัดพลังงานโดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย
   คุณสามารถใช้งานตามปกติ หลังจากปล่อยให้เย็นเป็นเวลา 30 นาที

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

TH

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย
ระหว่างการอบอาหาร คุณควรมองในเตาเป็นระยะ เมื่อมีการให้ความร้อนแก่อาหาร หรือมีการอบอาหารในถุงพลาสติด กระดาษแบบใช้แล้วทิ้งหรือภาชนะที่ติดไฟได้

ข้อสำคัญ
ห้ามมิให้ ปล่อยให้เด็กใช้หรือเล่นเตาไมโครเวฟเด็ดขาด และห้ามมิให้ปล่อยเด็กไว้ตามลำพังเมื่ออยู่ใกล้เตาไมโครเวฟขณะที่มีการใช้งาน ห้ามเก็บหรือซ่อนของที่เด็กสนใจไว้ใกล้หรือเหนือเตาไมโครเวฟ

คำเตือน:
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

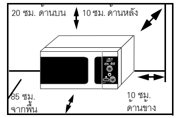
คำเตือน:
โปรดให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ให้บริการหรือซ่อมแซมในกรณีที่ต้องถอดฝาเครื่อง ซึ่งเป็นฉนวนป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน:
โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

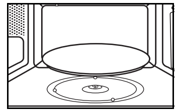
คำเตือน:
ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟ ตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ที่ด้านบนของเตาอบ 85 ซม. (สามสิบสามนิ้ว) จากพื้น



2 นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน
และทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

3 เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

❇ **ห้าม** อุดช่องระบายอากาศ เนื่องจากเตาอบอาจเกิดความร้อนมากเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง

❇ เพื่อความปลอดภัย โปรดต่อสายไฟของเตาอบเข้ากับปลั๊กไฟฟ้ากระแสสลับ 3 ขา, 220 โวลต์, 50 เฮิรตซ์ที่มีการลงกราวด์ หากสายไฟของอุปกรณ์มีความเสียหาย โปรดให้ผู้ผลิตหรือตัวแทนฝ่ายบริการหรือบุคคลที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากไฟฟ้า

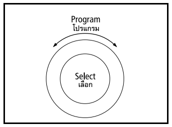
❇ **ห้าม** วางเครื่องไมโครเวฟไว้ในบริเวณที่ร้อนและชื้น เช่น ติดกับเตาอบทั่วไปหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดของอุปกรณ์จ่ายไฟของเตาอบ และสายไฟสำหรับต่อพ่วงจะต้องเป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟที่มากับเตา โปรดเช็ดซีลประตูด้านในด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก

การตั้งเวลา

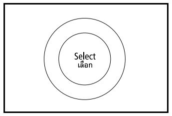
เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาภายใน คุณต้องตั้งเวลา:

- ***เมื่อติดตั้งเตาอบเป็นครั้งแรก***
- ***หลังจากไฟฟ้าดับ***

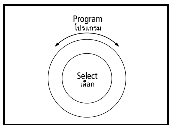
✉ อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว



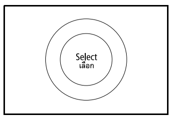
1. บิดปุ่มหมุนสำหรับเลือกไปยังสัญลักษณ์นาฬิกา ( ) ในจอแสดงผล
<u>ผลลัพธ์:</u> แสดงสัญลักษณ์นาฬิกา ( ) ที่จอแสดงผล



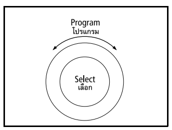
2 กดปุ่มเลือก



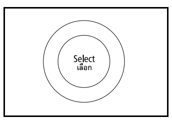
3 หมุนปุ่มหมุนเพื่อกำหนดชั่วโมง



4 กดปุ่มเลือก



5 หมุนปุ่มหมุนเพื่อกำหนดนาที



6 กดปุ่มเลือก

ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

หากคุณมีปัญหาเช่นเดียวกับที่กล่าวถึงในหัวข้อนี้ โปรดลองใช้ขั้นตอนการแก้ไขที่ระบุ

◆ อาการปกติ
- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

◆ เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม **Start** (เริ่มทำงาน)
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่

◆ อาหารไม่สุกเลย
- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม **Start** (เริ่มทำงาน) แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- มีการใช้ไฟเกินในวงจรไฟฟ้าของบ้าน และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เครื่องตัดไฟทำงานหรือไม่

◆ อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ
- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

◆ มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ
- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

◆ เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์
- อาจเกิดสัญญาณรบกวนขึ้นกับเครื่องรับโทรทัศน์หรือวิทยุได้ ในขณะที่เตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี้ ให้วางเตาอบห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ หรือเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบการรบกวนสัญญาณ จะแสดงผลอาจถูกรีเซ็ต ในการแก้ไขปัญหานี้ ให้ถอดสายไฟออก และต่อใหม่ จากนั้นตั้งเวลาใหม่

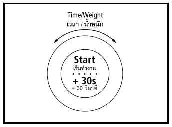
✉ ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการหลังการขายของ SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ

การอบ/อุ่นอาหาร

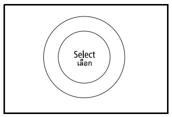
ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร
โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. กดปุ่ม **Microwave** (ระบบไมโครเวฟ)
   <u>ผลลัพธ์:</u> จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 850W (ระดับความร้อนสูงสุด): เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **Microwave** (ระบบไมโครเวฟ) ซ้ำ จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ โปรดดูตารางระดับความร้อน



2 เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



3 กดปุ่ม **Start** (เริ่มทำงาน)
   <u>ผลลัพธ์:</u> ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน
   1) เครื่องจะเริ่มต้นการทำอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

☛ **ห้าม** เปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

✉ หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้น ๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (850 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบสามสิบวินาที เตาอบจะทำงานทันที

ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า	
	MWO	การย่าง
สูง	850 วัตต์	
สูงปานกลาง	600 วัตต์	
ปานกลาง	450 วัตต์	
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์	
ละลายน้ำแข็ง ( )	180 วัตต์	
ต่ำ/รักษาความร้อน	100 วัตต์	
การย่าง	-	1100 วัตต์
COMBI I( )	600 วัตต์	1100 วัตต์
COMBI II( )	450 วัตต์	1100 วัตต์
COMBI III( )	300 วัตต์	1100 วัตต์

✉ หากคุณเลือกระดับพลังงานสูงขึ้น คุณจะต้องลดเวลาในการอบลง

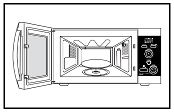
✉ หากคุณเลือกระดับพลังงานต่ำลง คุณจะต้องเพิ่มเวลาในการอบขึ้น

หากคุณต้องการเพิ่มเวลาในการอบโดยบิดปุ่มหมุน

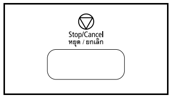
เวลา	เวลาที่เพิ่มขึ้น	เวลา	เวลาที่เพิ่มขึ้น
เพิ่มขึ้น 1 นาที	5 วินาที	10 - 20 นาที	1 นาที
1 -3 นาที	10 วินาที	20 - 40 นาที	2 นาที
3 - 10 นาที	30 วินาที	40 - 99 นาที	5 นาที

การหยุดการปรุงอาหาร

คุณสามารถหยุดการปรุงอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อตรวจสอบอาหาร



1. ในการหยุดชั่วคราว
เปิดประตู
<u>ผลลัพธ์:</u> การปรุงอาหารจะหยุดลง ในการอบอาหารต่อ
ให้ปิดประตูและกดปุ่ม **Start** (เริ่มทำงาน) อีกครั้ง

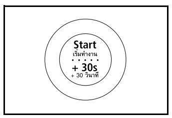


2 ในการหยุดปรุงอาหาร:
กดปุ่ม **Stop/Cancel** (⊽) (หยุด/ยกเลิก)
<u>ผลลัพธ์:</u> การปรุงอาหารจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่า
การอบ ให้กดปุ่ม **Stop/Cancel** (⊽) (หยุด/ยกเลิก) อีกครั้ง

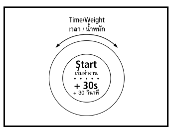
☛ คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าต่าง ๆ ก่อนที่จะเริ่มต้นการอบอาหาร เพียงแค่กดปุ่ม **Stop/Cancel** (⊽) (หยุด/ยกเลิก)

การปรับเวลาอบอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม +30s หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที



กดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่มเวลา 30 วินาที



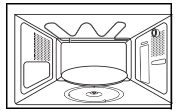
ระหว่างการอบอาหาร หากคุณต้องการเพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ให้หมุน **ปุ่มบิด** ไปทางด้านขวาหรือซ้าย

การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

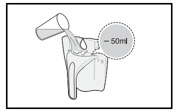
ไอน้ำที่มาจากระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะล้างพื้นผิวภายในเตาอบ หลังจากใช้ฟังก์ชันนี้ คุณจะสามารถทำความสะอาดพื้นผิวภายในของเตาอบได้อย่างง่ายดาย

☛ ใช้ฟังก์ชันนี้เฉพาะหลังจากที่เตาอบเย็นสนิทเท่านั้น (อุณหภูมิห้อง)

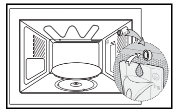
☛ ใช้น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น



1. เปิดประตู

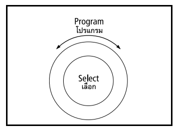


2 เติมน้ำให้พอดีแนวเส้นระดับน้ำด้านนอกของถ้วยน้ำ
(ปริมาณ 50 มล.)

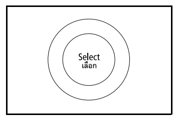


3 ใส่ถ้วยน้ำในที่ใส่ถ้วยน้ำด้านบนที่ผนังด้านขวาของเตาอบ

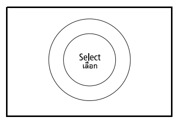
4 ปิดประตู



5 หมุนปุ่มหมุนเลือกไปยังสัญลักษณ์ **ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ** ( ) ในจอแสดงผล

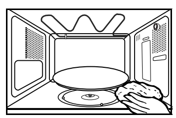


6 เลือกการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ โดยกดปุ่มเลือก
<u>ผลลัพธ์:</u> แสดง  ในจอแสดงผล



7 กดปุ่ม **+30s**
ภายในเตาจะ **เป็นไอน้ำ** ระหว่างการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
ซึ่งไม่ใช่ข้อผิดพลาด **แต่ไอน้ำจะบังแสงไฟด้านในไว้**

8 เปิดประตู



9 โปรดทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยผ้าแห้งสำหรับเช็ดจาน
นำจานหมุนออกให้เหลือเฉพาะตะแกรงด้านล่างและกระดาษอเนกประสงค์

คำเตือน!

- ถ้วยใส่น้ำใช้ได้เฉพาะกับโหมด "**ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**" เท่านั้น
- เมื่อปรุงอาหารที่ไม่ใช่ของเหลว ให้นำถ้วยใส่น้ำออก เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายและอาจทำให้ติดไฟได้

TH

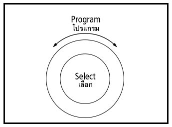
TH

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

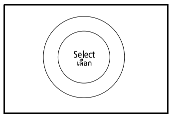
คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติใช้สำหรับละลายน้ำแข็งสำหรับเนื้อ เป็ดไก่ ปลา และเนื้อเค้ก เวลาในการละลาย น้ำแข็งและระดับพลังงานจะได้รับการกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

✉ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

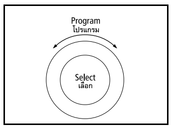
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



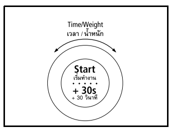
1. บิดปุ่มหมุนไปยังสัญลักษณ์การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (⁂) ในจอแสดงผล



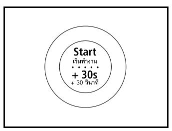
2 เลือกการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ โดยกดปุ่มเลือก



3 เลือกประเภทของการละลายน้ำแข็ง โดยบิดปุ่มหมุน



4 เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยบิดปุ่มหมุนตามต้องการ



5 กดปุ่ม **+30s**

<u>ผลลัพธ์:</u>

- การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
- เมื่อเสร็จครึ่งหนึ่ง
  เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
- กดปุ่ม
- **Start** (เริ่มทำงาน) อีกครั้งเพื่อให้การละลายน้ำแข็งเสร็จสิ้น

✉ คุณสามารถละลายน้ำแข็งได้ด้วยตนเอง โดยเลือกการทำงานแบบไมโครเวฟ/อุ่นอาหาร และใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การปรุง/อุ่นอาหาร" ในหน้า 8

การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

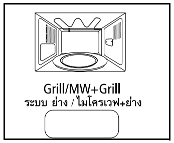
ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ
นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด ก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ เป็ดไก่ ปลา และเนื้อขนมเค้กในจานกระเบื้อง

รหัส/อาหาร	สัดส่วน	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1. เนื้อ	200 - 1500 กรัม	20 -60 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อลูมิเนียม พลิกเนื้อกลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ เนื้อแกะ เนื้อหมู สเต๊ก และเนื้อสับ
2. เป็ดหรือไก่	200 - 1500 กรัม	20 -60 นาที	หุ้มปลายขาและปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกเป็ดไก่กลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว และไก่เป็นชิ้น
3. ปลา	200 - 1500 กรัม	20 -50 นาที	หุ้มส่วนหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกปลากลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อปลา
4. ขนมปัง/เค้ก	125 - 625 กรัม	5 -20 นาที	วางขนมปังบนกระดาษทำอาหาร และพลิกกลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน วางเค้กในจานกระเบื้อง และถ้ากลับด้านได้ ให้กลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ทั้งแบบหั่นและทั้งก้อน รวมถึงขนมปังแบบโรลและบาแก็ต วางขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟ แต่ไม่เหมาะสำหรับช็อต/ครัสต์ ฟรุตเค้ก ครีมเค้กและเค้กที่มีหน้าช็อตโกแล็ต

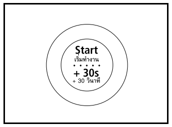
✉ เลือกฟังก์ชันละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง โดยใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ หากคุณต้องการละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็งและเวลาที่ใช้ได้ที่หน้า 20

การใช้คุณสมบัติอบเกรียมอัตโนมัติ

เมื่อใช้คุณสมบัติการอบเกรียม เครื่องจะกำหนดเวลาในการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยบิดปุ่มหมุน ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

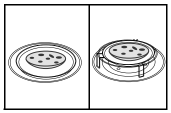


1. วางจานอบเกรียมไว้บนจานหมุนโดยตรง และอุ่นด้วยการใช้ ไมโครเวฟ-การย่าง ความร้อนสูงสุด โดยกด **Grill/MW+Grill (** **)** (ระบบย่าง/ไมโครเวฟ+ย่าง) สองครั้ง และกำหนดเวลาในการอุ่นร้อน (3 ถึง 5 นาที) โดยบิดปุ่มหมุน



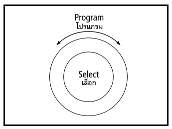
2 กดปุ่ม **+30s**

☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด

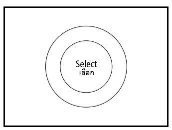


3 เปิดประตู
วางอาหารในจานอบเกรียม ปิดประตู

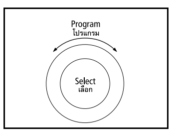
✉ วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ



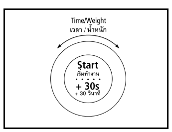
4 บิดปุ่มหมุนไปยังสัญลักษณ์การอบเกรียมอัตโนมัติ **( )** ในจอแสดงผล



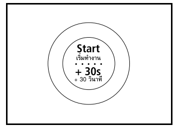
5 เลือกการอบเกรียมอัตโนมัติ โดยกดปุ่มเลือก



6 เลือกประเภทของการอบเกรียมอัตโนมัติ โดยบิดปุ่มหมุน



7 เลือกปริมาณอาหารโดยบิดปุ่มหมุน



8 กดปุ่ม **+30s**

<u>ผลลัพธ์:</u> การปรุงอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว:
1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

✉ **วิธีทำความสะอาดจานอบเกรียม**

ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด

✉ ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย

❇ **โปรดทราบ**

จานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นโปรแกรมอัตโนมัติสำหรับฟังก์ชันอบเกรียม ปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำ โปรแกรม เหล่านี้เป็นการทำงานร่วมกันระหว่างไมโครเวฟกับการย่าง ก่อนที่จะใช้การอบเกรียม เราขอแนะนำให้อุ่นจานอบเกรียมในจานหมุนก่อน 3 ถึง 5 นาที โดยใช้ระดับพลังงาน 600 วัตต์และการย่าง

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

รหัส/อาหาร (-18°C)	ปริมาณอาหาร	เวลาอุ่น	คำแนะนำ
1. พิซซ่าแช่แข็ง	320 กรัม 500 กรัม	4 นาที	อุ่นจานอบเกรียมและทาน้ำมัน วางพิซซ่าไว้ใกล้กับศูนย์กลางของจาน เลือกรูปแบบการทำงานและปริมาณอาหาร กดปุ่ม START (เริ่มทำงาน)
2. ไก่หมัก (น่อง, หนึ่งส่วนสี่ของตัว)	600 กรัม 1200 กรัม	4 นาที	อุ่นจานอบเกรียมและทาน้ำมัน วางชิ้นไก่ที่หมักไว้ใกล้กับศูนย์กลางของจาน เลือกรูปแบบการทำงานและปริมาณอาหาร กดปุ่ม START (เริ่มทำงาน)

แมริเนด

ทาบากามาริเนด สำหรับไก่ดิบ 600 กรัม: น้ำส้ม 9% 10 กรัม, กระเทียม 1 กลีบเล็ก, น้ำมันพืช 5-8 กรัม, พริกหวานหรือพริกอ่อน, เกลือตามชอบ อาจเพิ่มพาร์สลีย์ ผักชี หรือโหระพาสับ หมักประมาณหนึ่งชั่วโมง

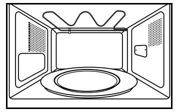
ซาวร์ครีมแมริเนด สำหรับไก่ดิบ 600 กรัม: ซาวร์ครีม 35 กรัม โทเมโทเพสต์ 15 กรัม, ผักชี 1/3 ต้น, น้ำมันพืช 5 กรัม, น้ำมะนาว 3 กรัม, กระเทียม 1 กลีบเล็ก, เกลือและพริกไทย (หรือพริกป่น) ตามชอบ หมักประมาณ 30-45 นาที

การใช้คุณสมบัติอบเกรียมอัตโนมัติ(ต่อ)

รหัส/อาหาร (-18°C)	ปริมาณอาหาร	เวลาอุ่น	คำแนะนำ
3. ปลาทอด (เนื้อแซลมอน/ เทราท์ เนื้อแซนเดอร์)	300-400 กรัม 600-700 กรัม	4 นาที 4 นาที	อุ่นจานอบเกรียมและทาน้ำมัน วางเนื้อปลาไว้ใกล้กับศูนย์กลางของจาน บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย เลือกรูปแบบการทำงานและปริมาณอาหาร กดปุ่ม START (เริ่มทำงาน)
สำหรับปลาแซนเดอร์: ตีไข่ และเติมดีลสับ นำปลาไปชุบก่อนปรุง			
4. หมูย่าง (พร้อมเห็ด)	300 กรัม 600 กรัม	4 นาที 4 นาที	หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาด 4x4 และหมักไว้ อุ่นจานอบเกรียมและทาน้ำมัน ใส่เห็ดกระป๋อง (100 ก./200 ก.) ไว้ตามรัศมีของขอบจาน โดยเว้นที่ว่าง "เป็นเกาะกลาง" สำหรับวางเนื้อหมู วางเนื้อหมูตรง "เกาะ" คุณอาจเคี่ยวเนื้อกับหัวหอมที่หมักไว้ด้วยกัน เลือกรูปแบบและน้ำหนัก และกด START (เริ่มทำงาน)
แมริเนด แมริเนดมะกรูด สำหรับเนื้อดิบ 600 กรัม: มะกรูด 200 กรัม หัวหอม 130 กรัม เกลือและพริกไทย (พริกไทยดำ พริกไทยสด พริก Cayenne หรือพริกหวาน) ตามชอบ หมักเป็นเวลา 2-3 ชั่วโมง **แมริเนดมะนาว** สำหรับเนื้อหนัก 600 กรัม: (น้ำ) มะนาว 30 กรัม, หัวหอม 130-150 กรัม น้ำตาล 7 กรัม, น้ำมันพืช 5-8 กรัม, เกลือและเครื่องเทศ (พริกจาไมกา, พริกไทยดำ, ผักชี) ตามชอบ หมักเป็นเวลา 2-3 ชั่วโมง			
5.มันฝรั่งอบ	300-400 กรัม 500-600 กรัม	4 นาที	หั่นมันฝรั่งดิบปอกเปลือกเป็นชิ้นใหญ่ (หัวละประมาณ 6-8 ชิ้น) อุ่นจานอบเกรียมและทาน้ำมัน วางมันฝรั่งบนจาน เลือกรูปแบบและน้ำหนัก และกด START (เริ่มทำงาน)

การใช้คุณสมบัติอบเกรียมด้วยตนเอง

จานอบเกรียมช่วยให้คุณสามารถปรุงอาหารให้เกรียม ไม่เพียงแต่ด้านบน แต่ยังทำให้ด้านล่างของอาหารกรอบเ หลืองน่ารับประทาน ด้วยความร้อนของจานอบเกรียม อาหารชนิดต่าง ๆ ที่คุณสามารถปรุงโดยใช้จานอบเกรียม จะแสดงอยู่ในตาราง (ดูหน้าถัดไป) จานรองนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย



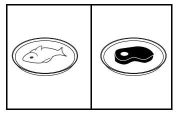
1. วางจานอบเกรียมไว้บนจานหมุน และอุ่นด้วยไมโครเวฟ + ย่าง ความร้อนสูงสุด [600 วัตต์ + ย่าง ( )] ตามเวลาและคำแนะนำที่แสดงในตาราง

☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด

2 ทาน้ำมันบนจานรอง ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน

❇ โปรดทราบว่าจานอบเกรียมมีชั้นเทฟล่อน ซึ่งจะเกิดรอยขีดข่วนได้ โปรดอย่าใช้วัตถุที่เป็นของแข็ง เช่น มีด เพื่อตัดอาหารบนจานอบเกรียม

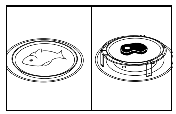
❇ ใช้อุปกรณ์พลาสติกเพื่อไม่ให้มีรอยขูดบนผิวหน้าของจานอบเกรียม หรือนำอาหารออกจากจานก่อนที่จะตัดหรือหั่น



3 วางอาหารบนจานอบเกรียม

☛ โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานรอง (เช่น ชามพลาสติก เป็นต้น)

☛ ห้ามวางจานรองโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด



4 วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ

5 เลือกเวลาและระดับพลังงานในการปรุงอาหาร
โปรดดูตารางในหน้าถัดไป

✉ **วิธีทำความสะอาดจานอบเกรียม**

ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด

✉ ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย

❇ **โปรดทราบ**

จานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

การใช้คุณสมบัติอบเกรียมด้วยตนเอง (ต่อ)

ขอแนะนำให้อุ่นจานรองบนจานหมุนโดยตรง
อุ่นจานรองโดยใช้ความร้อน 600 วัตต์ + ฟังก์ชันการย่าง ( ) และใช้เวลาตามที่แนะนำในตาราง

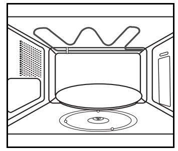
อาหาร	สัดส่วน	เวลาอุ่น	กำลังไฟ	เวลาปรุงอาหาร	คำแนะนำ
เบคอน	4 ชิ้น (80 กรัม)	3 นาที	600W+ ย่าง	3½-4 นาที	อุ่นจานอบเกรียม วางเบคอนคู่กันบนจานอบเกรียม และวางจานอบเกรียมบนตะแกรง
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น)	3 นาที	450W+ ย่าง	4½-5 นาที	อุ่นจานรอง หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสด้านบน จัดเรียงเป็นวงบนจานอบเกรียม และวางจานอบเกรียมบนตะแกรง
เบอเกอร์ (แช่แข็ง)	2 ชิ้น (125 กรัม)	3 นาที	600W+ ย่าง	7-7½ นาที	อุ่นจานอบเกรียม วางเบอร์เกอร์แช่แข็งเป็นวงบนจานอบเกรียมและวางจานอบเกรียมบนตะแกรง กลับด้านหลังจากผ่านไป 4 – 5 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	3 นาที	600W+ ย่าง	5 -6 นาที 8 -9 นาที	อุ่นจานรอง หั่นครึ่งมะเขือเทศ วางในจานอบเกรียม โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ด้านล่าง วางเป็นวง และวางจานไว้บนตะแกรง
ชิ้นเนื้อปลา (แช่แข็ง)	150 กรัม (5 ชิ้น) 300 กรัม (10 ชิ้น)	4 นาที	600W+ ย่าง	7 -8 นาที 9 -10 นาที	อุ่นจานรอง ทาน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ วางชิ้นเนื้อปลาเป็นวงบนจาน กลับด้านหลังจากผ่านไป 4 นาที (5 ชิ้น) หรือผ่านไป 6 นาที (10 ชิ้น)
พิซซ่า (แช่แข็ง)	300-350 กรัม	4 นาที	450W+ ย่าง	6½-7½ นาที	อุ่นจานรอง วางพิซซ่าแช่แข็งบนจาน นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง

การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน

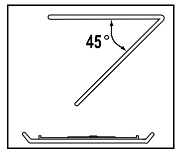
ขดลวดความร้อนใช้สำหรับการย่าง และมีการแสดงตำแหน่งเพียงหนึ่งตำแหน่ง เราต้องแจ้งให้ผู้บริโภคทราบ เมื่อต้องมีการเลือกตำแหน่งแนวตั้ง

- ***ตำแหน่งแนวนอนสำหรับการย่างหรือการปรุงแบบไมโครเวฟ + ย่าง***

☛ โปรดเปลี่ยนตำแหน่งของขดลวดความร้อนขณะที่เย็น และอย่าใช้แรงมากเกินไปเมื่อปรับขดลวดเป็นแนวตั้ง



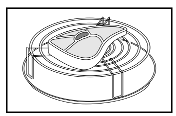
ในการปรับขดลวดความร้อนไปยัง ...	ให้ทำดังนี้...
ตำแหน่งแนวนอน (ย่างหรือผสมไมโครเวฟ + ย่าง)	◆ ดึงขดลวดความร้อนเข้าหาตัว ◆ ดันขึ้นด้านบนจนขนานกับผนังด้านบนของเตาอบ



เมื่อทำความสะอาดผนังด้านในของเตาอบ คุณควรหมุนขดลวดความร้อนลง 45° แล้วจึงทำความสะอาด

การเลือกอุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์ที่ใช้กับไมโครเวฟได้ โปรดอย่าใช้ภาชนะ จานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษทิชชู ฯลฯ



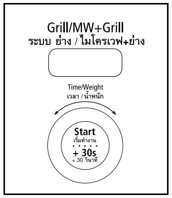
หากคุณต้องการเลือกการปรุงแบบผสม (การย่างและไมโครเวฟ) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น ภาชนะและอุปกรณ์ที่เป็นโลหะอาจทำให้เตาอบเสียหายได้

✉ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหารที่หน้า 16

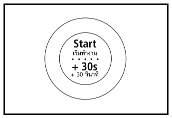
TH

การย่าง

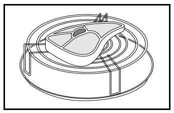
คุณสามารถใช้การย่างเพื่อให้ความร้อนและทำให้อาหารเกรียมอย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ ซึ่งในการนี้ คุณสามารถใช้ตะแกรงที่มาพร้อมกับเตาไมโครเวฟ



1. อุ่นตะแกรงย่างให้มีอุณหภูมิเหมาะสม โดยกดปุ่ม **Grill/MW+Grill** (ระบบย่าง/ไมโครเวฟ/ย่าง) และกำหนดเวลาอุ่นโดยหมุน **ปุ่มบิด**



2 กดปุ่ม **+30s**



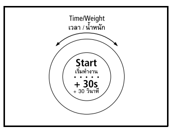
3 เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง ปิดประตู



4 กดปุ่ม **Grill/MW+Grill** (ระบบย่าง/ไมโครเวฟ+ย่าง) หนึ่งครั้ง

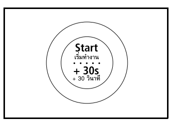
<u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:





5 กำหนดเวลาย่างโดยหมุน **ปุ่มบิด**

เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที



6 กดปุ่ม **+30s**

<u>ผลลัพธ์:</u> การย่างจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

✉ โปรดอย่ากังวลหากขดลวดความร้อนจะปิดและเปิดระหว่างการย่าง
ระบบนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินกำหนด

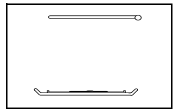
☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
ให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน

การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

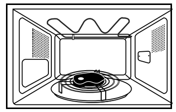
คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

☛ โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับไมโครเวฟและเตาอบเสมอ
จานแก้วหรือกระเบื้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม เนื่องจากยอมให้ไมโครเวฟเข้าถึงอาหารได้ทั่วถึงกัน

☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด



1. ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน โปรดดูรายละเอียดที่หน้า 13

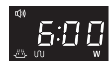


2 เปิดประตู
วางอาหารบนตะแกรง และวางตะแกรงบนจานหมุน
ปิดประตู



3 กดปุ่ม **Grill/MW+Grill** (ระบบย่าง/ไมโครเวฟ+ย่าง) สองครั้ง

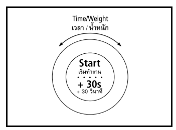
<u>ผลลัพธ์:</u> เครื่องจะแสดงสัญลักษณ์ต่อไปนี้:



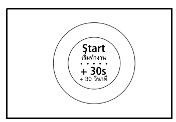
(ไมโครเวฟและย่าง)
600W (พลังงาน)

✉ เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **Grill/MW+Grill** ( ) (ระบบย่าง/ไมโครเวฟ+ย่าง) ซ้ำ จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ

☛ คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



4 เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ
เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



5 กดปุ่ม **+30s**

<u>ผลลัพธ์:</u> การปรุงอาหารแบบผสมจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

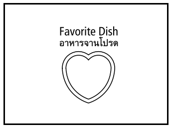
✉ พลังงานสูงสุดของไมโครเวฟสำหรับการปรุงแบบไมโครเวฟและย่างจะเท่ากับ 600 วัตต์

การใช้คุณสมบัติอาหารจานโปรด (การปรุงแบบกำหนดเอง)

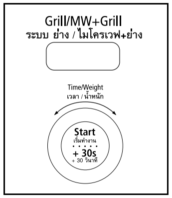
หากคุณอบหรืออุ่นอาหารชนิดเดียวกันบ่อย ๆ คุณสามารถบันทึกเวลาและระดับพลังงานในการอบไว้ในหน่วยความจำของเตาอบ เพื่อให้คุณไม่ต้องตั้งค่าเหล่านี้ใหม่

คุณสามารถบันทึกได้สองค่า

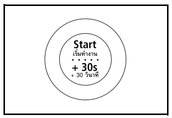
การบันทึกค่า



1.	**ในการโปรแกรม...**	**ให้กดปุ่ม**
		Favorite Dish (อาหารจานโปรด)
	ค่าแรก	หนึ่งครั้ง (จอแสดง P1)
	ค่าที่สอง	สองครั้ง (จอแสดง P2)



2 กำหนดโปรแกรมปรุงอาหารตามปกติ (เวลาและระดับพลังงาน)



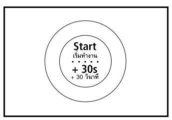
3 กดปุ่ม **+30s**

<u>ผลลัพธ์:</u> ค่าที่ตั้งไว้จะถูกบันทึกในหน่วยความจำของเตาอบ

การใช้ค่าที่บันทึกไว้



1.	**ในการเลือก...**	**ให้กดปุ่ม**
		Favorite Dish (อาหารจานโปรด)
	ค่าแรก	หนึ่งครั้ง (จอแสดง P1)
	ค่าที่สอง	สองครั้ง (จอแสดง P2)

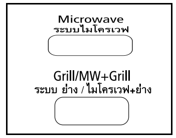


2 กดปุ่ม **+30s**

<u>ผลลัพธ์:</u> เตาจะอบอาหารตามโปรแกรมที่บันทึกไว้

การปิดเสียงเตือน

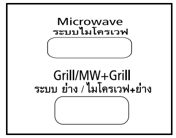
คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ



1. กดปุ่ม **Microwave** (ไมโครเวฟ) และ **Grill/MW+Grill** (ระบบย่าง/ไมโครเวฟ+ย่าง) พร้อมกัน

<u>ผลลัพธ์:</u>

- ◆ สัญลักษณ์ (🔊) จะหายไป
- ◆ เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในครั้งถัดไปที่คุณกดปุ่ม



2 ในการเปิดใช้เสียงเตือนตามเดิม ให้กดปุ่ม **Microwave** (ระบบไมโครเวฟ) และ **Grill/MW+Grill** (ระบบย่าง/ไมโครเวฟ+ย่าง) พร้อมกันอีกครั้ง

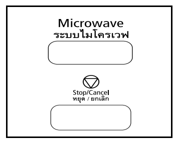
<u>ผลลัพธ์:</u>

- ◆ สัญลักษณ์ (🔊) ที่จอแสดงผลจะปรากฏขึ้น
- ◆ เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะล็อคเตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้

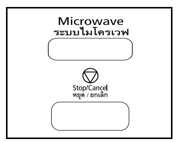


1. กดปุ่ม **Microwave** (ระบบไมโครเวฟ) และ **Stop/Cancel** (⊽) (หยุด/ยกเลิก) พร้อมกัน

<u>ผลลัพธ์:</u>

- ◆ เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชันใดได้)
- ◆ จะแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L”





2 ในการปลดล็อคเตาอบ ให้กดปุ่ม **Microwave** (ระบบไมโครเวฟ) และ **Stop/Cancel** (⊽) (หยุด/ยกเลิก) พร้อมกันอีกครั้ง

<u>ผลลัพธ์:</u> คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

TH

ในการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

โปรดใช้ความระมัดระวังในการเลือกภาชนะในการปรุงอาหาร หากภาชนะมีเครื่องหมายแสดงว่าปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ แสดงว่าสามารถใช้งานได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่าง ๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	ใช้เป็นชิ้นเล็ก ๆ เพื่อป้องกันอาหารสุกเกิน อาจเกิดประกายไฟ หากฟอยล์อยู่ใกล้ผนังเตาอบหรือใช้ในปริมาณมากเกินไป
จานสำหรับทำเกรียม	✓	ห้ามอุ่นร้อนเกินกว่าแปดนาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
โฟมที่สามารถใช้แล้วทิ้ง จานกระดาษ	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้ในการอุ่นอาหาร แต่หากร้อนเกินไปโฟมอาจละลายได้
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลวได้ แก้วที่บางอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการปรุงและอุ่นอาหารระยะสั้น ๆ และยังใช้ซับของเหลวที่เยิ้มออกมา
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจอ่อนยุบตัวหรือเปลี่ยนสีเมื่อได้รับความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	ใช้เก็บความชื้น ไม่ควรให้สัมผัสอาหาร โปรดระวังเมื่อนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอความร้อนได้
• ถุงแช่แข็ง	✓ ✗	เฉพาะชนิดที่รับความร้อนได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรกักอากาศ หรือมิฉะนั้น ให้เจาะด้วยส้อม
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ **:แนะนำให้ใช้**

✓✗ **:ใช้อย่างระมัดระวัง**

✗ **:ไม่เหมาะสม**

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร
ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วทำให้โมเลกุลมีการเสียดทาน และทำให้อาหารสุก

การปรุงอาหาร

ภาชนะสำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ปรุงอาหารต้องยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ เพื่อให้มีประสิทธิภาพสูงสุด ไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่สามารถผ่านกระเบื้อง แก้ว พอร์ซเลน และพลาสติก รวมถึงกระดาษและไม้ ดังนั้น ห้ามมิให้ใช้ภาชนะโลหะในการปรุงอาหาร

อาหารที่เหมาะกับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะกับการปรุงด้วยไมโครเวฟ รวมถึงผักสดหรือแช่แข็ง ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ นอกจากนี้ยังสามารถปรุงซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้ง และซอสเปรี้ยว โดยทั่วไปแล้ว เตาไมโครเวฟเหมาะสำหรับอาหารที่สามารถปรุงโดยใช้การนึ่ง เช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแล็ต (โปรดดูในบทที่มีคำแนะนำ เทคนิค และเคล็ดลับ)

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดอาหารระหว่างการปรุงเป็นสิ่งที่สำคัญมาก เนื่องจากน้ำที่เป็นไอออกจากอาหารจะมีผลสำคัญในกระบวนการปรุง คุณสามารถปิดอาหารได้หลายวิธี เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้ถ้วยแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด ปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาน้อยที่สุด โปรดดูในตาราง ปรุงต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ
คนสองครั้งระหว่างการปรุง และหนึ่งครั้งหลังจากการปรุง เติมเกลือ เครื่องเทศ และเนยหลังจากปรุงสุก
ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	9-10	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักหลายชนิด (แครอต/ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวมมิตร (แบบอาหารจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว ปรุงโดยปิดฝา เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำเดือด เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว ปรุงโดยไม่ปิดฝา คนเป็นระยะ ระหว่างและหลังการปรุง ปิดฝาระหว่างพักอาหาร และเทน้ำทิ้งให้หมด

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวสวย (พอสุก)	250 กรัม	850W	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวกล้อง (พอสุก)	250 กรัม	850W	21-22	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250 กรัม	850W	17-18	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	850W	18-19	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	850W	11-12	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

TH

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็นประมาณ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหารหนัก 250 กรัม ยกเว้นที่มีคำแนะนำอื่น โปรดดูที่ตาราง ปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาต่ำสุด โปรดดูตาราง ปรุงต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งขณะปรุง และหนึ่งครั้งหลังปรุง เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังจากปรุงเสร็จแล้ว ปิดฝาระหว่างพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: หั่นผักสดเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน ยิ่งหั่นชิ้นเล็ก ผักจะยิ่งสุกเร็ว

ผักสดทุกประเภทควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (850 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	4-4½ 8-8½	3	หั่นส่วนช่อเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	5½-6½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอต	250 กรัม	4½-5	3	ฝานแครอตเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	5-5½ 8½-9	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นช่อใหญ่เป็นสองส่วน วางชิ้นที่เป็นก้านไว้กลาง
Courgettes	250 กรัม	3½-4	3	ฝานเป็นชิ้นบาง ๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย ปรุงจนนุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	3½-4	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบาง ๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1½-2 3-3½	3	เตรียมเห็ดชิ้นเล็ก ไม่ต้องเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน
หัวหอม	250 กรัม	5½-6	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	4-5 7½-8½	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วนเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
หัวผักกาด	250 กรัม	5-5½	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นในตารางเป็นหลัก เวลาในตารางจะถือว่าของเหลวมีอุณหภูมิปกติประมาณ +18 ถึง +20°C อาหารแช่เย็นมีอุณหภูมิประมาณ +5 ถึง +7°C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นเนื้อชิ้นเล็ก ๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางประเภทสามารถอุ่นด้วยความร้อน 850 วัตต์ แต่บางประเภทควรใช้ความร้อน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์

- ตรวจสอบข้อมูลในตารางเป็นหลัก โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)

คนให้ทั่ว หรือกลับข้างอาหารระหว่างการอุ่น เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด คนอีกครั้งก่อนรับประทาน ถ้าเป็นไปได้ ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นของเหลวและอาหารทารก เพื่อป้องกันอาหารเดือดกระเด็นและลวก โปรดคนก่อน ระหว่าง และหลังจากอุ่น วางไว้ในไมโครเวฟระหว่างการพักอาหาร
และขอแนะนำให้ใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในของเหลว ระวังอย่าอุ่นมากเกินไป (ซึ่งจะทำให้อาหารเสียคุณค่าไป) ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต
โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง
พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน
เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง

- ใช้ความระมัดระวังเมื่ออุ่นของเหลวและอาหารทารก โปรดดูบทเกี่ยวกับข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

พักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้มีการระบายความร้อนออก คนระหว่างการอุ่น ถ้าจำเป็น และคนหลังการอุ่นทุกครั้ง ขอแนะนำให้ใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในของเหลว เพื่อป้องกันของเหลวเดือดและกระเด็นลวก

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก:

เทลงในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังจากอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน คนอีกครั้งและตรวจสอบอุณหภูมิ แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิระหว่าง 30-40°C

นมสำหรับทารก:

เทนมในขวดแก้วที่นึ่งฆ่าเชื้อแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นนมในขณะที่มีจุกนมอยู่ เนื่องจากขวดอาจระเบิดได้หากได้รับความร้อนมากเกินไป เขย่าก่อนที่จะนำไปป้อนเด็ก แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิประมาณ 37°C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารทารก (ผัก + เนื้อ)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที	2-3	เทลงในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดฝา คนหลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารประมาณ 2-3 นาที ก่อนรับประทาน ให้คนให้ทั่วและตรวจสอบอุณหภูมิ
โจ๊กเด็ก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที	2-3	เทลงในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดฝาคนหลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารประมาณ 2-3 นาที ก่อนรับประทาน ให้คนให้ทั่วและตรวจสอบอุณหภูมิ
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30 – 40 วินาที 50 วินาที – 1 นาที	2-3	คนหรือเขย่าให้เข้ากัน และเทลงในขวดแก้วที่นึ่งฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่ปิดฝา และเขย่าพร้อมกับพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน โปรดเขย่าและตรวจสอบอุณหภูมิ

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม กาแฟ, นม น้ำชา, น้ำ (อุณหภูมิปกติ)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว)	850W	1-1½ 1½ -2	1-2	เทลงในถ้วยกระเบื้อง (150 มล.) หรือแก้วมีหู (250 มล.) และวางตรงกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่ปิดฝา ค่อย ๆ คนก่อนและหลังเวลาพักอาหาร และใช้ความระมัดระวังเมื่อนำถ้วยออกจากเตาอบ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยเกี่ยวกับของเหลว)
ซุป (แช่เย็น)	250 กรัม	850W	3-3½	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วก่อนอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5½ -6½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
พาสต้าพร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½ -5½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่) ในจานกระเบื้องก้นแบน ปิดด้วยฟิล์มไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้าสอดไส้พร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5-6	3	ใส่พาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
อาหารชุด (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5½ -6½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 – 3 อย่างในจานกระเบื้อง จากนั้นคลุมด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ

TH

การละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง

ไมโครเวฟเป็นเครื่องมือในการละลายน้ำแข็งที่เหมาะสมอย่างยิ่ง เนื่องจากสามารถละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารแช่แข็งได้ในเวลาอันสั้น ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบ ในกรณีที่มีแขกมาร่วมรับประทานอาหารโดยไม่ได้แจ้งล่วงหน้า

เป็ดไก่ที่แช่แข็งจะต้องมีการละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนที่จะนำไปปรุง ให้นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งไว้ในจานโดยไม่ต้องปิด พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด เทน้ำออกและนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด
ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป
หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าไก่เริ่มอุ่นจากด้านนอก ให้หยุดการละลายน้ำแข็ง และรอประมาณ 20 นาทีก่อนที่จะละลายน้ำแข็งต่อ
พักปลา เนื้อ และเป็ดไก่เพื่อให้การละลายน้ำแข็งเสร็จสมบูรณ์ เวลาพักอาหารสำหรับการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณอาหาร โปรดดูตารางด้านล่าง

คำแนะนำ: อาหารที่แบนจะละลายน้ำแข็งได้ดีกว่า และอาหารที่มีปริมาณมากจะใช้เวลาในการละลายน้ำแข็งมากกว่า โปรดจดจำคำแนะนำนี้ไว้เมื่อละลายน้ำแข็ง

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง - 20°C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกประเภทควรนำมาละลาย โดยใช้ระดับความร้อนสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	250 กรัม 500 กรัม	6½ -7½ 13-14	5-25	วางเนื้อในจานกระเบื้องแบน หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	7½ -8½		
เป็ดหรือไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	14½-15½	15-40	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บาง เช่น ปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด
ไก่ทั้งตัว	900 กรัม	28-30		
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา (ฟิเลต์)	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	6-7 12-13	5-15	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ วางให้ส่วนที่บางอยู่ใต้ส่วนหนา หุ้มส่วนที่แคบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ผลไม้				
เบอรี่	250 กรัม	6-7	5 - 10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วแบนกลม (มีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	½-1 2-2½	5 - 20	วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวตั้งบนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น/แซนด์วิช	250 กรัม	4½-5		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี+แป้งไรย์)	500 กรัม	8-10		

TH

การย่าง

ขดลวดสำหรับย่าง-ให้ความร้อนอยู่ใต้เพดานของช่องเตาอบ และจะทำงานเมื่อประตูปิดและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนทำให้อาหารสุกเกรียมเสมอกัน การอุ่นเตาย่างเป็นเวลา 4 นาทีจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้เร็วยิ่งขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง

ควรไม่ติดไฟ และสามารถใช้โลหะได้ ห้ามใช้ภาชนะพลาสติก เนื่องจากจะละลาย

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แฮมเบอเกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บาง ๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง ยกเว้นที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง

การปรุงอาหารแบบนี้ใช้พลังงานความร้อนจากขดลวดความร้อน และอาศัยการปรุงด้วยความเร็วของไมโครเวฟจะทำงานเมื่อประตูปิดและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารสุกเกรียมทั่วกัน คุณสามารถใช้การปรุงแบบผสมได้สามอย่างสำหรับเตาอบรุ่นนี้

600 วัตต์ + ย่าง, 450 วัตต์ + ย่าง และ 300 วัตต์ + ย่าง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + การย่าง

โปรดใช้ภาชนะที่ไมโครเวฟสามารถผ่านได้ ภาชนะจะต้องไม่ติดไฟ และห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะกับโหมดการปรุงแบบผสม ห้ามใช้พลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะกับการปรุงแบบผสมได้แก่อาหารปรุงสุกทุกชนิด ซึ่งต้องอาศัยการอุ่นและทำให้เกรียม (เช่น พาสต้าอบ) รวมถึงอาหารที่ต้องมีการปรุงในระยะเวลาสั้น ๆ เพื่อให้ด้านบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ คุณยังสามารถใช้การปรุงอาหารรูปแบบนี้กับอาหารที่มีความหนา และควรมีด้านบนที่เหลืองเกรียม (เช่น ไก่เป็นชิ้น กลับด้านเมื่อปรุงครบครึ่งระยะเวลาที่กำหนด) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การปรุงแบบผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอนและไม่อยู่ในแนวตั้งที่ด้านหลัง อาหารควรอยู่บนตะแกรงสูง ยกเว้นที่มีคำแนะนำเฉพาะ ซึ่งจะต้องวางอยู่บนจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในตารางถัดไป

คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

<u>คู่มือการย่างสำหรับอาหารแช่แข็ง</u>

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่หนึ่ง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	MW+Grill	300W+ย่าง 1-1½ 2-2½	ย่างเท่านั้น 1-2 1-2	วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรง ย่างด้านที่สองของขนมปังให้กรอบตามต้องการ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที
บาเกต์ + ท็อปปิง (มะเขือเทศ ชีส แฮม เห็ด)	250-300 กรัม (2 ชิ้น)	450 W + ย่าง	8-9	--	วางบาเก็ตแช่แข็งสองชิ้นคู่กันบนตะแกรง หลังจากย่าง ให้พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
กราแตง (ผักหรือมันฝรั่ง)	400 กรัม	450 W + ย่าง	13-14	--	ใส่กราแตงแช่แข็งในจานไพเร็กซ์กลมขนาดเล็ก จากนั้นวางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
พาสต้า (คาเนลโลนี มักกะโรนี ลาซาญญ่า)	400 กรัม	600 W + ย่าง	14-15	--	ใส่พาสต้าแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบเรียบ วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
เนื้อไก่แช่แข็ง	250 กรัม	450 W + ย่าง	5-5½	3-3½	วางนักเก็ตบนตะแกรง
ชิปสำหรับเตาอบ	250 กรัม	450 W + ย่าง	9-11	4-5	วางชิปบนกระดาษสำหรับอบให้เท่า ๆ กัน ใช้ตะแกรงแบบต่ำ

TH

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 4 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่หนึ่ง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	4-5	4½-5½	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
ขนมปังก้อน (อบสำเร็จ)	2-4 ชิ้น	ย่างเท่านั้น	2-3	2-3	วางก้อนขนมปังคว่ำลง เรียงเป็นวงบนจานหมุน
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	300 W + ย่าง	3½-4½ 6-7	--	หั่นมะเขือเทศครึ่งลูก ใส่ชีสไว้ด้านบน จากนั้นวางเรียงเป็นวงกลมในจานไพเร็กซ์แบน วางบนตะแกรง
โทสต์ฮาวาย (สับปะรด, แฮม, แผ่นชีส)	2 ชิ้น (300 กรัม)	450 W + ย่าง	3½-4	--	ปิ้งแผ่นขนมปังก่อน จากนั้นนำขนมปังปิ้งพร้อมหน้าวางบนตะแกรง วางขนมปัง 2 แผ่นตรงข้ามกันบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600 W + ย่าง	4½-5½ 8-9	--	หั่นครึ่งมันฝรั่ง วางเป็นวงบนตะแกรง โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ทางที่จะย่าง
ไก่เป็นชิ้น	450 - 500 กรัม (2 ชิ้น)	300 W + ย่าง	8-9	9-10	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงโดยให้กระดูกอยู่ตรงกลาง วางชิ้นไก่โดยไม่ต้องให้อยู่กึ่งกลางตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
แลมบ์ชอป (สุกปานกลาง)	400 กรัม (4 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	11-13	8-9	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนเนื้อแกะ วางเป็นวงบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการย่าง

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่หนึ่ง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
สเต็คหมู	250 กรัม (2 ชิ้น)	MW +ย่าง	300W + ย่าง 7-8	ย่างเท่านั้น 6-7	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนสเต็คหมู วางเป็นวงบนตะแกรง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2 – 3 นาที
แอปเปิ้ลอบ	1 ลูก (ประมาณ 200 กรัม) 2 ลูก (ประมาณ 400 กรัม)	300 W + ย่าง	4-4½ 6-7	--	เจาะแกนของแอปเปิ้ลออก และยัดลูกเกดและแยม วางอัลมอนด์ฝานไว้ด้านบน วางแอปเปิ้ลในจานไพเร็กซ์แบน วางจานไว้บนจานหมุน

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ปิดด้วยฝาพลาสติก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้พลังงาน 850 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแล็ต

ใส่ช็อคโกแล็ต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแล็ตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำออกจากเตาอบ!

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่ผลึกน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

ใส่แผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์
คนหลังการอบ

การทำน้ำตาลโรยหน้า/ไอซิง (สำหรับเค้กและกาโต้)

ผสมน้ำตาลโรยหน้าสำเร็จรูป (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 850 วัตต์
จนกระทั่งน้ำตาลโรยหน้า/ไอซิงใส คนสองครั้งระหว่างการปรุง

การทำแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอรี่ชนิดต่าง ๆ) ในชามแก้ว
ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้เข้ากัน
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา นาที โดยใช้พลังงาน 850 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการปรุง และเทลงใน
ขวดแยมที่มีฝาปิดเกลียว พักอาหารโดยปิดฝาไว้เป็นเวลา 5 นาที

การทำพุดดิ้ง

ผสมแป้งพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) โดยปฏิบัติตาม
คะแนะนำของผู้ผลิต และคนให้เข้ากัน ใช้ชามแก้ว
ไพเร็กซ์ขนาดพอดี และมีฝาปิด ปรุงโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 850 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่นมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ นาที โดยใช้พลังงาน 600 วัตต์
พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีในเตา ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตาอบ

การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ

- ***ผิวหน้าด้านในและด้านนอก***
- ***ประตูและซีลขอบประตู***
- ***จานหมุนและวงแหวน***

☛ ทุกครั้ง โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท

☛ การไม่รักษาความสะอาดเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน

2 ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน

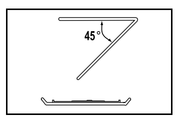
3 เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที

4 ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

✉ **ห้าม** ทำน้ำหกในช่องระบายอากาศ **ห้าม**ใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขัดถูหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อไม่ให้มีสิ่งสกปรก

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

✉ **ทำความสะอาด**ภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อน ๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น



เมื่อทำความสะอาดผนังด้านในของเตาอบ คุณควรหมุนขดลวดความร้อนลง 45° แล้วจึงทำความสะอาด

TH

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- ***บานพับเสียหาย***
- ***ซีลมีความเสียหาย***
- ***โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ***

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

☛ **ห้าม** ถอดฝาครอบด้านนอกของเตาอบออก หากเตาอบขัดข้องและต้องมีการซ่อมบำรุง หรือหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับสภาพของไมโครเวฟ:

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

✉ หากคุณต้องการเก็บเตาไมโครเวฟไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง
สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

✉ เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มีความพยายามอย่างต่อเนื่องเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่ตลอดเวลา ข้อมูลจำเพาะและคำแนะนำของผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	**GE87Q**
การจ่ายไฟ	220V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน ไมโครเวฟ ย่าง โหมดผสม	 1300 วัตต์ 1100 วัตต์ 2400 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 850 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 MHz
แมกนีตรอน	OM75P(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	 489 x 275 x 392 มม. 330 x 211 x 329 มม.
ปริมาตร	23 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	 15 กก. โดยประมาณ

ติดต่อซัมซุงเว็บไซต์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง
ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center
โทรฟรี : 1800-29-3232
โทร : 02689-3232
แฟกซ์ : 02689-3298
ศูนย์บริการสำนักงานใหญ่
138 อาคารบุญมิตร ชั้น 1 ถ.สีลม สุริยวงศ์ บางรัก กรุงเทพฯ 10500

SAMSUNG ELECTRONICS